С. В. Семенова

Торты Салаты

для праздников и на каждый день

Клуб семейного досуга

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Слоеные торты-салаты никого не оставят равнодушным! Они не только очень вкусны, но и выглядят оригинально и празднично! Приготовить их можно из мяса, рыбы, грибов, овощей, фруктов и ягод, подобрав рецепт как для особо торжественного дня, так и для обычного семейного обеда. К тому же они очень просты: уложите продукты слоями, залейте ароматным маслом, майонезом или салатной заправкой – и блюдо готово! А подробное описание процесса приготовления, яркие цветные фото, советы по украшению помогут в работе и вдохновят на создание кулинарных шедевров. Блюдо, сделанное по рецептам книги, станет украшением вашего стола!

- Светлана Владимировна Семенова
  -
  - Введение
  - Торты-салаты из мяса и мясных продуктов
    - Торт-салат с копченой колбасой и сыром
    - Торт-салат из колбасы, риса, овощей и яиц
    - Торт-салат с копченостями, грибами и лавашом
    - Торт-салат с ветчиной и вафельными коржами
    - Торт-салат с ветчиной и овощами
    - Торт-салат с ветчиной и ананасами
    - Торт-салат с ветчиной, языком и каперсами
    - Торт-салат с ветчиной, сыром и чипсами
    - Торт-салат с ветчиной, сыром и грибами
    - Торт-салат с ветчиной и крекерами
    - Торт-салат с куриным мясом и орехами
    - Торт-салат с куриной грудкой и шампиньонами
    - Торт-салат с куриной грудкой и мандаринами
    - Торт-салат с куриной грудкой и апельсинами
    - Торт-салат с куриной грудкой под сливочным соусом
    - Торт-салат с куриной грудкой и грибами
    - Торт-салат с курицей гриль и грушами
    - Торт-салат с курицей, грибами и яйцами
    - Торт-салат с языком, овощами и маслинами
    - Торт-салат со свининой, ветчиной и грибами
    - Торт-салат с печенью и шпинатом
    - Торт-салат с печенью и кукурузой
    - Торт-салат печеночный с сыром
  - Торты-салаты из рыбы и морепродуктов

- Торт-салат с семгой и свежими огурцами
- Торт-салат с рыбой, малосольными огурцами и яблоками
- Торт-салат с лососем и блинчиками
- Торт-салат бутербродный с лососем
- Торт-салат с форелью и грецкими орехами
- Торт-салат с семгой и креветками
- Торт-салат с семгой, икрой и овощами
- Торт-салат с семгой, пармезаном и яйцами
- Торт-салат с семгой и апельсинами
- Торт-салат с семгой, красной икрой и оливками
- Торт-салат с отварным тунцом
- Торт-салат с красной рыбой и сливочным маслом
- Торт-салат с горбушей и овощами
- Торт-салат с сельдью и овощами
- Торт-салат с сельдью и морской капустой
- Торт-салат с сельдью и шампиньонами
- Торт-салат бутербродный с сельдью и сыром
- Торт-салат с копченой скумбрией и овощами
- Торт-салат с кальмарами, яйцами и сыром
- Торт-салат с креветками и ананасом
- Торт-салат с креветками и овощами
- Торт-салат с крабовыми палочками и овощами
- Торт-салат с крабовыми палочками и желе
- Торт-салат с имбирем и крабовым мясом
- Торт-салат со шпротами и зеленью
- Торт-салат с консервированной сайрой и овощами
- Торт-салат блинный с тунцом
- Торт-салат с консервированным тунцом
- Торт-салат с консервированным тунцом и овощами
- Торт-салат с консервированным лососем
- Торт-салат с рыбным паштетом и овощами

○ Овощные и грибные торты-салаты

- Торт-салат с овощами и ветчиной
- Торт-салат со свеклой и творогом
- Торт-салат со свеклой, морковью и зеленью
- Торт-салат со свеклой и зеленым горошком
- Торт-салат с овощами и хлопьями миндаля
- Торт-салат с жареными баклажанами
- Торт-салат с баклажанами и сыром
- Торт-салат с баклажанами и сухариками

- Торт-салат с баклажанами и помидорами
- Торт-салат из капусты с помидорами
- Торт-салат с морковью и шпинатом
- Торт-салат с тыквой и помидорами
- Торт-салат с овощами и рисом
- Торт-салат с грибами и зеленым горошком
- Торт-салат с грибами и овощами

- Теплые торты-салаты
  - Торт-салат с цукини и сыром
  - Торт-салат из курицы со сладким перцем
  - Торт-салат с мясным фаршеми гренками
- Фруктовые и ягодные торты-салаты
  - Торт-салат с клубникой и взбитыми сливками
  - Торт-салат с клубникой и вишней
  - Торт-салат с клубникой и апельсинами
  - Торт-салат с клубникой и сгущенным молоком
  - Торт-салат с ягодами и сливками
  - Торт-салат с инжиром и ягодами
  - Торт-салат с фруктами и сыром
  - Торт-салат с фруктами и грецкими орехами
  - Торт-салат с фруктами под сливочным кремом
  - Торт-салат с фруктами, мороженым и вафлями
  - Торт-салат с клубникой и грейпфрутом
  - Торт-салат с сухофруктами и рисом
  - Торт-салат со сливками и миндалем

Светлана Владимировна Семенова
Торты-салаты для праздников и на каждый день

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© Семенова С. В., 2016

© «Абсолют-Юни», 2016

© Hemiro Ltd., издание на русском языке, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Введение

Невозможно представить себе традиционное застолье без праздничных салатов и закусок. Их главное отличие от ежедневных блюд состоит в том, что для них выбирают деликатесные ингредиенты, например красную рыбу, морепродукты и пр. (хотя это и необязательно, поскольку из обычной сельди, свеклы, картофеля и моркови можно приготовить салат-шедевр), и красиво оформляют. Это и понятно, ведь салаты и закуски подают в первую очередь, и по их внешнему виду складывается впечатление о хозяйке, ее кулинарных талантах и даже о достатке в доме. Поэтому важно все: соответствующая моменту посуда, сервировка, последовательность подачи блюд и т. д. Если вам важно удивить и даже восхитить гостей, то непременно приготовьте торт-салат.

Торты-салаты получили свое название из-за внешнего сходства с обычными тортами, ведь в них слои, приготовленные из различных продуктов, покрывают заправкой точно так же, как коржи кремом.

Рецептов тортов-салатов огромное количество, а продукты, входящие в их состав, просто невозможно перечислить. Это ветчина и другие колбасные изделия, мясо, рыба, овощи и фрукты, сыры, консервы и т. д. Несмотря на такое разнообразие, есть несколько общих правил, которые необходимо соблюдать при приготовлении таких салатов:

1) ингредиенты выкладываются слоями;

2) слои смазываются калорийными заправками (сметаной, майонезом, сливками и пр.).

В последнее время стали популярны бутербродные торты-

салаты, приготовление которых не требует много времени и финансовых затрат, поскольку в роли слоев выступают хлеб, блины, вафельные коржи, но, будучи красиво оформленными, они также могут стать изюминкой не только будничного, но и праздничного стола. В их приготовлении есть несколько принципов:

1) с хлеба должны быть срезаны корочки;

2) толщина хлебного слоя не должна превышать 1 см;

3) их нужно готовить заранее, чтобы коржи успели пропитаться;

4) салаты держат в холодильнике под небольшим гнетом, а оформляют перед подачей на стол.

В заключение несколько слов об украшении тортов-салатов. Оно должно подчеркивать текстуру блюда, его цвет. Если торт-салат мягкий, то декор следует подобрать хрустящий. Имеет значение и количество украшений. Если торт-салат многослойный, состоит из большого количества ингредиентов, то декор лучше сделать более простым. Важно помнить, что украшение призвано подчеркнуть привлекательность салата, а не затмевать его.

И последнее: не бойтесь экспериментировать! Кто знает, может быть, рецепт именно вашего торта-салата войдет в кулинарные книги!

Торты-салаты из мяса и мясных продуктов

Торт-салат с копченой колбасой и сыром

Ингредиенты:
200 г кукурузы (консервированной)
300 г копченой колбасы двух видов
200 г копченого сыра
200 г майонеза
200 г корейской моркови
200 г огурцов
200 г картофеля

Для украшения
Огурец
Мелкоплодные помидоры
Стебель сельдерея
Косичка копченого сыра
Плавленый сыр
Вареная колбаса или ветчина

1. Картофель отварить и натереть на крупной терке. Огурцы нарезать мелкими кубиками. На большое плоское блюдо или поднос в виде круга выложить картофель, корейскую морковь, огурцы и кукурузу. Каждый слой смазать майонезом.

2. Копченый сыр нарезать ломтиками и закрыть ими боковую часть торта. Колбасу нарезать кружочками, расположить их по кругу, накладывая один на другой, в нижней части торта и закрепить сырной косичкой. Оставшиеся кружочки одного вида колбасы сложить вчетверо и украсить верх торта.

3. Аналогично сложить кружочки другого вида колбасы и сформовать второй слой украшения так, чтобы не перекрывать первый. Поверх колбасы расположить ломтики плавленого сыра, затем – сложенные вчетверо кружочки вареной колбасы или ветчины. Среди них расположить нарезанный тонкими

кружочками огурец. Из колбасы обоих видов и ломтиков плавленого сыра сделать розы, расположить их в центре торта. Украсить торт полосками из стебля сельдерея и помидорами.

Совет:

Для каждой розы понадобится 9 очень тонких кружочков колбасы. Первый кружочек слегка скрутить и закрепить зубочисткой. В центр заготовки вставить второй свернутый кружочек, а затем еще два или три. На концы зубочистки нанизать по кружочку колбасы так, чтобы они перекрывали края имеющихся лепестков. Аналогичным образом прикрепить остальные лепестки, некоторые из них отогнув к внешнему краю. При необходимости можно использовать дополнительные зубочистки, но их не должно быть видно.

Торт-салат из колбасы, риса, овощей и яиц

Ингредиенты:
200 г риса
200 г сырокопченой колбасы
200 г сыра твердых сортов
150 г майонеза
150 г сметаны
150 г помидоров
4 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

1. Сварить рис в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.
2. Нарезать колбасу и помидоры (освободив их от семян и сока) кубиками.
3. Отделить белки от желтков и по отдельности натереть на терке. Соединить сметану с майонезом и перемешать.
4. На плоское блюдо выложить продукты, смазывая тонким слоем сметанной смеси и посыпая солью, в такой последовательности: треть риса, половина помидоров, треть риса, колбаса, оставшиеся помидоры, треть риса, сыр, белки, желтки. Поместить салат в холодильник на 1 час.

Совет:

Торт-салат вкусен с любыми колбасными изделиями, например с сосисками, ветчиной и др.

Торт-салат с копченостями, грибами и лавашом

Ингредиенты:
500 г копченостей
500 г шампиньонов
400 г плавленого сыра «Янтарь»
350 г репчатого лука
100 г моркови
100 мл растительного масла
100 г малосольных огурцов
5 пластов лаваша
Мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Лепестки миндаля
Огурцы
Сыр твердых сортов
Копченая колбаса
Зеленый лук
Молотый мускатный орех

1. Нашинковать репчатый лук и морковь, половину овощей спассеровать в 50 мл растительного масла до золотистого цвета, добавить копчености, посолить, поперчить, всыпать мускатный орех и слегка обжарить, затем остудить и измельчить в блендере.

2. Обжарить оставшиеся овощи в растительном масле (50 мл), ввести предварительно нарезанные кусочками грибы, посолить, поперчить, довести до готовности и остудить.

3. Вырезать из лаваша 5 квадратов. Сформовать торт в такой последовательности: лаваш, плавленый сыр (большую часть оставить для обмазывания боков торта), грибы, лаваш, овощную

массу, поверх – кружочки малосольных огурцов. Повторить слои еще раз, последним должен быть лаваш. Оставить торт для пропитывания на 1–2 часа. Обмазать торт-салат плавленым сыром со всех сторон, посыпать миндальными лепестками, украсить фунтиками из сыра, цветами из копченой колбасы, декором из огурца и мелко нарезанным зеленым луком и посыпать мускатным орехом.

Совет:

Для украшения торта-салата огурец надо разрезать вдоль пополам, нарезать половинку тонкими ломтиками, не дорезая до конца, завернуть внутрь каждый второй ломтик. Для выполнения розочки нужно свернуть вместе несколько кружочков колбасы, отогнуть края и скрепить бутоны зубочистками.

Торт-салат с ветчиной и вафельными коржами

Ингредиенты:
300 г сырокопченой ветчины
300 г шампиньонов
200 г сыра твердых сортов
200 г огурцов
100 г репчатого лука
100 г моркови
50 мл растительного масла
7 сваренных вкрутую яиц
5 вафельных коржей
400 г майонеза
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Сыр твердых сортов
Огурцы
Помидоры
Сырокопченая ветчина
Листовой салат

1. Ветчину, репчатый лук, огурцы (сок отжать) и грибы нарезать мелкими кубиками, яйца – кружочками. По отдельности натереть на терке сыр и морковь.

2. Спассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и грибы, посолить, поперчить, обжарить

и остудить.

3. Смазать вафельные коржи майонезом, выложить на каждый начинку в такой последовательности: ветчина, грибы с луком и морковью, огурцы, сыр, яйца.

4. Накрыть последний слой листовым салатом и украсить торт ломтиками помидоров и ветчинно-овощным букетом, свернув из полосок ветчины цветы, из пластинок сыра – фунтики, из кружочков огурцов – лепестки.

5. Обмазать бока торта майонезом и выложить бордюр из огурцов, слегка накладывая кружочки один на другой.

Совет:

От избытка майонеза вафельные коржи могут раскиснуть.

Торт-салат с ветчиной и овощами

Ингредиенты:
300 г ветчины
300 г зеленого горошка (консервированного)
300 г кукурузы
(консервированной)
150 г вареного риса
80 мл оливкового масла
20 г французской горчицы
50 г зеленого лука
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Огурцы
Помидоры
Морковь
Зеленый лук
Редис
Зелень петрушки

1. Нарезать ветчину мелкими кубиками. Нашинковать зеленый лук, соединить с рисом и перемешать. Откинуть на дуршлаг кукурузу и горошек.

2. Соединить горчицу с оливковым маслом, поперчить, посолить. Выложить салат слоями, поливая каждый небольшим количеством заправки, в такой последовательности: рис с луком, половина кукурузы и горошка, ветчина, оставшиеся кукуруза и горошек.

3. Украсить салат декором из зелени и овощей – петрушкой,

стрелками зеленого лука, фунтиками из огурца, нарезанного тонкими пластинками, цветами из помидоров, редиса и моркови.

Совет:

Для выполнения цветка разрезать помидор пополам, положить срезом вниз, нарезать ломтиками толщиной 2 мм, раздвинуть в ряд и свернуть по спирали.

Торт-салат с ветчиной и ананасами

Ингредиенты:
400 г ветчины
400 г консервированных ананасов
300 г майонеза
200 г картофеля
100 г репчатого лука
100 г моркови
100 г ядер грецких орехов
3 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Ветчина
Зелень укропа

1. Сварить картофель и морковь в подсоленной воде, по отдельности натереть на терке. Нарезать 300 г ветчины, яйца и ананасы мелкими кубиками.

2. Нашинковать репчатый лук, залить кипятком, оставить на 5 минут и откинуть на дуршлаг. Подсушить грецкие орехи на сковороде без масла и нарубить.

3. Сформовать торт, выкладывая продукты в такой последовательности: картофель, морковь, ветчина, ананасы, яйца, грецкие орехи, лук и смазывая слои небольшим количеством майонеза. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа.

4. Перед подачей обмазать боковые поверхности салата майонезом и посыпать измельченным укропом. Декорировать его

фунтиками, свернутыми из тонко нарезанной ветчины, перемежая их веточками зелени.

Совет:

Слои можно выложить в сервировочные кольца и подать на стол индивидуальные порции.

Торт-салат с ветчиной, языком и каперсами

Ингредиенты:
300 г ветчины
300 г майонеза
150 г отварного свиного языка
100 г зеленого горошка
(консервированного) 100 г огурцов
100 г каперсов
Соль по вкусу

Для украшения
400 г картофельного пюре

1. Нарезать соломкой язык, ветчину и огурцы.
2. Все продукты по отдельности соединить с майонезом, посолить и выложить слоями на блюдо, формируя торт-салат, в такой последовательности: язык, огурцы, каперсы, ветчина, горошек.
3. Поместить салат в холодильник на 1 час.
4. Перед подачей на стол украсить его «шишечками» из картофельного пюре, выполненными с помощью кондитерского шприца.

Совет:

Майонез можно приготовить в домашних условиях: взбить яйцо, горчицу (5 г), сахар (4 г) и соль (5 г). Продолжая взбивать, тонкой струйкой ввести

растительное масло (160 мл). Когда смесь достаточно загустеет, влить лимонный сок (20 мл) и снова взбить.

Торт-салат с ветчиной, сыром и чипсами

Ингредиенты:
300 г куриной ветчины
300 г сыра твердых сортов
300 г майонеза
100 г маринованных огурцов
100 г моркови
50 г картофельных чипсов
3 сваренных вкрутую яйца

Для украшения
Картофельные чипсы
Яичный желток
Майонез
Свекольный сок

1. Нарезать ветчину и огурцы мелкими кубиками. По отдельности натереть на терке сыр, морковь, белки и желтки. Перемешать сыр с половиной майонеза. Измельчить картофельные чипсы.

2. Застелить миску пищевой пленкой, выложить сырно-майонезную массу так, чтобы она повторила форму посуды, уплотнить, далее формовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: морковь, огурцы, крошка из чипсов, ветчина, белки и смазывая слои оставшимся майонезом. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа.

3. Перед подачей перевернуть салат на блюдо, удалить пленку, украсить его паутинкой из окрашенного свекольным соком майонеза и цветами из чипсов. Функцию серединки

выполнит желток, насыпанный горкой.

Совет:

Домашний майонез можно приготовить из смеси подсолнечного масла с оливковым. Но во избежание появления горьковатого привкуса количество последнего не должно превышать 25 %.

Торт-салат с ветчиной, сыром и грибами

Ингредиенты:
400 г ветчины
200 г сметаны
200 г майонеза
200 г вешенок
200 г пекинской капусты
200 г отварной моркови
150 г сыра твердых сортов
50 мл растительного масла
3 сваренных вкрутую яйца
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Зелень укропа
Яичные желтки

1. Нарезать ветчину и грибы. Нашинковать пекинскую капусту. По отдельности натереть на терке морковь, сыр, яичные белки и желтки.

2. Жарить грибы в растительном масле до готовности, посолить, поперчить и остудить.

3. Сформовать торт-салат на плоском блюде, выкладывая продукты в такой последовательности: грибы, морковь, ветчина, капуста, сыр, белки, желтки и смазывая каждый слой, кроме последнего, смесью майонеза со сметаной. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей украсить его измельченными желтками и веточками укропа.

Совет:

Даже небольшое изменение состава ингредиентов, например введение вместо капусты консервированных ананасов, способно придать салату новый вкус.

Торт-салат с ветчиной и крекерами

Ингредиенты:
400 г ветчины
300 г соленых крекеров
300 г майонеза
200 г сыра твердых сортов
5 сваренных вкрутую яиц

Для украшения
Помидоры черри
Зеленый виноград
Зелень петрушки
Ветчина

1. Нарезать ветчину мелкими кубиками. По отдельности натереть на терке сыр и яйца.

2. Сформовать торт-салат, выложив на блюдо продукты в такой последовательности: крекеры, майонез, ветчина, крекеры, майонез, яйца, крекеры, майонез, сыр, крекеры, майонез. Оставить его при комнатной температуре на 1,5–2 часа, потом убрать в холодильник.

3. Перед подачей украсить торт-салат помидорами черри, виноградом, кудрявой петрушкой и сложенными вчетверо ломтиками ветчины.

Совет:

В данном рецепте крекеры необходимо класть как

можно плотнее.

Торт-салат с куриным мясом и орехами

Ингредиенты:
500 г куриного филе
500 г картофеля
300 г майонеза
200 г ядер грецких орехов
100 г репчатого лука
6 сваренных вкрутую яиц
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Отварная свекла
Отварные яйца
Зелень укропа
Зерна граната
Зеленый лук

1. Отварить картофель и натереть его на терке. Нашинковать репчатый лук, промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг. Нарубить яйца и грецкие орехи. Сварить куриное филе в подсоленной воде, разобрать на волокна.

2. Расстелить пищевую пленку на рабочей поверхности, выложить картофель в виде прямоугольника, уплотнить кухонной лопаткой, посолить, поперчить, смазать майонезом.

3. Выложить далее слои в такой последовательности: репчатый лук, яйца, майонез, орехи, курица, майонез. С помощью пленки свернуть рулет и поместить в холодильник на 1 час.

4. Переложить торт-салат на блюдо швом вниз, смазать оставшимся майонезом, украсить полосками из натертых на терке

свеклы, желтков и белков, измельченной зелени и зеленого лука, посыпать зернами граната.

Совет:

Чтобы придать салату пикантность, репчатый лук можно замариновать в яблочном уксусе.

Торт-салат с куриной грудкой и шампиньонами

Ингредиенты:
700 г отварной куриной грудки
300 г шампиньонов
300 г сметаны
200 г консервированной кукурузы
200 г огурцов
200 г репчатого лука
100 г сливочного масла
5 сваренных вкрутую яиц
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Огурцы
Зелень петрушки
Кетчуп

1. Мясо и огурцы нарезать соломкой, грибы – небольшими кусочками, репчатый лук – кольцами.
2. По отдельности спассеровать лук и грибы в сливочном масле, посолить, поперчить. Натереть яйца на терке.
3. Сформовать салат, выкладывая продукты в такой последовательности: грибы, огурцы, куриная грудка, лук, кукуруза, яйца и смазывая каждый слой сметаной.
4. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа.

5. При подаче украсить его спиралями из кетчупа, цветами из огурца и кудрявой петрушкой.

Совет:

Салат приобретет совершенно другие вкусовые оттенки, если заменить куриную грудку отварным языком, а свежие огурцы – солеными.

Торт-салат с куриной грудкой и мандаринами

Ингредиенты:
500 г куриной грудки
300 г майонеза
300 г сыра твердых сортов
100 г лука-шалота
4 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Мандарины

1. Сварить мясо в подсоленной воде, остудить, нарезать тонкими пластинками. По отдельности натереть на мелкой терке сыр, яичные белки и желтки. Соединить желтки с третью майонеза, перемешать. Половину мандаринов нарезать кружочками, остальные разобрать на дольки. Нашинковать лук-шалот.

2. Застелить миску пищевой пленкой, выложить дно кружочками мандаринов, смазав их майонезом с желтками, а боковые стороны – дольками. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты в такой последовательности: половина сыра, лук, мясо, белки, сыр и смазывая каждый слой оставшимся майонезом. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа. При подаче перевернуть миску на блюдо и снять пленку.

Совет:

Вместо майонеза можно использовать мягкий сливочный или творожный сыр. В этом случае слои надо подсаливать по вкусу.

Торт-салат с куриной грудкой и апельсинами

Ингредиенты:
500 г куриной грудки
400 г сметаны
300 г корейской моркови
300 г апельсинов
250 г пармезана
4 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Сливочное масло
Пищевые красители оранжевого и зеленого цветов

1. Сварить мясо в подсоленной воде, остудить, разобрать на волокна. Очистить апельсины от кожуры, семян, перегородок, мякоть нарезать мелкими кубиками, слить сок. По отдельности натереть на терке сыр и яйца.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: куриное мясо, корейская морковь, апельсины, яйца, сыр и смазывая каждый слой сметаной. Ею же обмазать верх и боковые поверхности салата, поместить его в холодильник на 1–2 часа.

3. Размягченное сливочное масло разделить на 2 неравные части, в бóльшую добавить оранжевый краситель, в меньшую – зеленый. Перемешать, сформовать морковки с помощью кондитерского шприца и украсить ими торт.

Совет:

Данный салат получается не менее вкусным не только с сыром твердых сортов, но и с плавленым или сливочным.

Торт-салат с куриной грудкой под сливочным соусом

Ингредиенты:
700 г куриной грудки
300 г сыра твердых сортов
250 г отварной моркови
150 мл сливок
100 мл натурального йогурта
50 г репчатого лука
20 г чеснока
5 сваренных вкрутую яиц
Молотый белый перец и соль по вкусу

Для украшения
Лимон
Лук-порей

1. Нашинковать репчатый лук. Пропустить чеснок через чеснокодавилку, соединить с луком, йогуртом, сливками, посолить, поперчить и перемешать.

2. Отварить мясо в подсоленной воде, остудить, разобрать на волокна. По отдельности натереть на терке сыр, морковь, яичные белки и желтки.

3. Сформовать торт-салат, выложив продукты в такой последовательности: мясо, сыр, белки, морковь. Полить его сливочным соусом, посыпать желтками и поместить в холодильник на 2 часа. Подать салат вместе с ломтиками лимона и рубленым луком-пореем.

Совет:

Вкус салата изменит не только другой набор продуктов, но и соус, поэтому не стоит ограничиваться привычными сметаной, майонезом или растительным маслом.

Торт-салат с куриной грудкой и грибами

Ингредиенты:
400 г отварной куриной грудки
200 г сметаны
200 г майонеза
150 г маринованных опят
150 г картофеля
150 г моркови
150 г сыра твердых сортов
3 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки и укропа
Маринованные опята

1. Сварить картофель и морковь в подсоленной воде. По отдельности натереть на терке овощи, сыр и яйца. Перемешать майонез со сметаной. Нарезать мясо тонкой соломкой. Измельчить укроп.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты в такой последовательности: картофель, мясо, сыр, яйца, морковь и промазывая все слои (кроме последнего) и боковые стороны майонезно-сметанной смесью.

3. Посыпать бока салата укропом, верх – листиками петрушки, выложить грибы, предварительно слив маринад. Оставить торт-салат для пропитывания на 1–2 часа.

Совет:

При желании слои торта-салата можно изменить, добавив, например, маринованные огурцы или заменив картофель рисом либо макаронными изделиями.

Торт-салат с курицей гриль и грушами

Ингредиенты:
500 г курицы гриль
300 г груш
200 г отварного картофеля
200 г вареной моркови
200 г плавленого сыра
200 г майонеза
100 г лука-шалота
3 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Яичные желтки

1. Нарезать мясо и картофель кубиками. По отдельности натереть на терке очищенные от кожицы и семян груши, сыр, желтки, белки и морковь. Нашинковать лук-шалот.

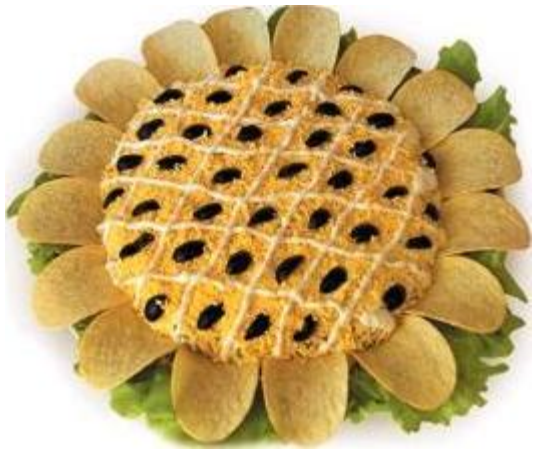
2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты на плоское блюдо в такой последовательности: картофель, мясо, лук, морковь, белки, груши, сыр и смазывая каждый слой сеточкой из майонеза (при необходимости подсолить их). Поместить салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей украсить его желтками.

Совет:

Привнести в торт-салат фруктовую нотку может не только груша. С названными ингредиентами хорошо

сочетаются яблоко, авокадо и др.

Торт-салат с курицей, грибами и яйцами



Ингредиенты:
400 г куриного филе
300 г майонеза
200 г маринованных грибов
200 г корейской моркови
100 г лука-порея
100 мл растительного масла
5 сваренных вкрутую яиц
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Яичные желтки
Майонез
Листья салата
Консервированные маслины без косточек
Чипсы

1. Мясо, яичные белки и грибы нарезать небольшими кусочками, лук-порей – кольцами. Натереть желтки на терке.

2. Жарить мясо в растительном масле до готовности, посолить, поперчить, остудить и переложить на салфетку, чтобы стек жир.

3. Положить лук в дуршлаг, вымыть под струей холодной воды и отжать.

4. Сформовать торт-салат, укладывая продукты на листья салата в такой последовательности: мясо, морковь, белки, грибы, лук и смазывая каждый слой майонезом.

5. Покрыть салат майонезом, посыпать желтками, сделать решетку из майонеза, выложить узор из маслин и декорировать край чипсами.

Совет:

Если под рукой не оказалось лука-порея, его вполне заменит репчатый лук.

Торт-салат с языком, овощами и маслинами

Ингредиенты:
300 г отварного говяжьего языка
300 г майонеза
150 г сыра твердых сортов
150 г маслин без косточек (консервированных)
100 г моркови
6 сваренных вкрутую яиц
100 г картофеля
100 г свеклы
Соль по вкусу

Для украшения
Бекон
Ядра грецких орехов

1. Отварить в подсоленной воде картофель, свеклу и морковь, остудить и по отдельности натереть на терке. Нарезать язык и маслины мелкими кубиками. Измельчить сыр и яйца.

2. Сформовать салат, выкладывая на блюдо продукты в такой последовательности: картофель, язык, сыр, маслины, морковь, свекла, яйца, смазывая каждый слой и бока тонким слоем майонеза. Для пропитывания поместить салат в холодильник на 1–2 часа.

3. Бекон измельчить и обжарить на сухой сковороде. Орехи

истолочь. Перед подачей на стол бока торта обсыпать толчеными орехами, а верх украсить беконом.

Совет:

Дополнительно в торт-салат можно ввести слои из яблока и маринованных огурцов.

Торт-салат со свининой, ветчиной и грибами

Ингредиенты:
300 г филе свинины
200 г майонеза
200 г ветчины
200 г отварного картофеля
200 г маринованных опят и шампиньонов
100 г сыра твердых сортов
50 мл растительного масла
20 г зелени укропа
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Листовой салат

1. Нарезать мясо тонкой соломкой, жарить в растительном масле до готовности, посолить, поперчить, переложить на салфетку, чтобы стек жир. Нарезать ветчину соломкой. Натереть на терке сыр и картофель. Измельчить укроп. Откинуть грибы на дуршлаг.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в миску, застеленную пищевой пленкой, в такой последовательности: грибы, свинина, укроп, сыр, ветчина, картофель, смазывая каждый слой небольшим количеством майонеза. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей на стол перевернуть миску на блюдо, украшенное салатными листьями, и удалить пленку.

Совет:

Салат будет вкусным не только со свининой, но и с телятиной, мясом индейки и др. Кроме того, к укропу можно добавить кинзу, петрушку, зеленый лук и т. д.

Торт-салат с печенью и шпинатом

Ингредиенты:
500 г говяжьей печени
300 г репчатого лука
300 г майонеза
200 г сливочного сыра
200 г шпината
200 г моркови
100 мл растительного масла
5 сваренных вкрутую яиц
5 слоеных коржей
Молотый черный перец, молотый шафран и соль по вкусу

Для украшения
Помидоры
Базилик

1. Испечь коржи в духовке, разогретой до 180 ˚С, и остудить. Нарезать печень небольшими кусочками. Нашинковать репчатый лук, спассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить печень, жарить до готовности, посолить, поперчить, остудить и пропустить через мясорубку.

2. Припустить шпинат в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать лапшой и соединить с частью майонеза. По отдельности натереть морковь и яйца на терке, перемешать с майонезом.

3. Сформовать торт-салат на плоском блюде, перемежая

коржи начинками в такой последовательности: печень, яйца, шпинат, морковь. Последний корж смазать сливочным сыром, смешанным с шафраном. Поместить торт-салат в холодильник на 2–4 часа. Перед подачей украсить его ломтиками помидоров и листиками базилика.

Торт-салат с печенью и кукурузой

Ингредиенты:
400 г говяжьей печени
200 г майонеза
200 г сметаны
200 г консервированной кукурузы
200 г маринованных огурцов
200 г картофеля
200 г маринованного репчатого лука
100 мл растительного масла
4 сваренных вкрутую яйца
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Яичные желтки

1. Нарезать печень тонкими брусочками, жарить в растительном масле до готовности, посолить, поперчить и остудить. Сварить картофель, натереть на терке. Нарезать огурцы тонкой соломкой. Откинуть кукурузу на дуршлаг. По отдельности измельчить белки и желтки.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: маринованный лук, картофель, печень, огурцы, кукуруза, белки, смазывая каждый слой небольшим количеством сметаны, смешанной с майонезом. Посыпать его желтками и поместить в холодильник на 1–2 часа.

Совет:

Салат можно посыпать не измельченными желтками, а крошкой из соленых крекеров.

Торт-салат печеночный с сыром

Ингредиенты:
1 кг свиной печени
400 г сыра твердых сортов
250 г майонеза
50 мл растительного масла
5 яиц
Мука, молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Сваренные вкрутую яйца
Помидоры
Зелень петрушки
Листовой салат

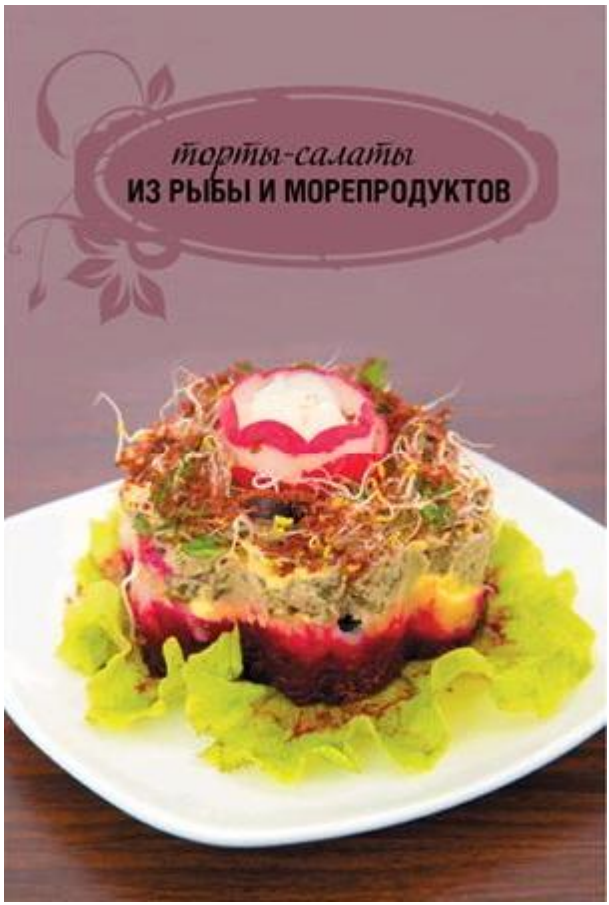
1. Натереть сыр на терке. Пропустить печень через мясорубку, соединить со 100 г сыра, вбить яйцо, добавить 50 г майонеза, посолить, поперчить, всыпать столько муки, чтобы получилось тесто, перемешать, испечь 4 блина на сковороде, смазанной растительным маслом, и остудить.

2. Сварить оставшиеся яйца вкрутую, измельчить, добавить 300 г сыра и 150 г майонеза, перемешать. Сформовать торт-салат на блюде, выстеленном листьями салата, перемежая печеночные блины с сырной начинкой. Оставить его для пропитывания на 1–2 часа.

3. Перед подачей на стол обмазать поверхность торта-салата майонезом (50 г), разрезать на порции. Отделить белки от желтков, натереть на терке. Посыпать боковые поверхности

салата белками а линии разреза – желтками и мелко нарезанной петрушкой. Из помидоров сделать розочки и украсить каждую порцию торта-салата.

Торты-салаты из рыбы и морепродуктов



Торт-салат с семгой и свежими огурцами

Ингредиенты:
500 г филе малосольной или копченой семги
4 сваренных вкрутую яйца
200 г моркови
400 г картофеля
500 г огурцов
300 г густой сметаны
100 г майонеза
Соль по вкусу

Для украшения
Зелень укропа
Лимон

1. Морковь и картофель отварить, очистить и вместе с яйцами мелко нарезать или натереть на крупной терке.

2. Огурцы (300 г) нашинковать, семгу измельчить, оставив 200 г для украшения.

3. На дно формы для кекса плотными слоями выложить половину картофеля, половину рыбы, морковь, огурцы, яйца, снова рыбу и картофель. Каждый слой промазать смесью сметаны и майонеза. Яичный и овощные слои посолить.

4. Аккуратно перевернуть форму с салатом на плоское блюдо. Со всех сторон обмазать салат оставшейся смесью сметаны и майонеза, украсить веточками укропа, розочками из семги и

цветами, выполненными из кружочков огурцов и лимона.

5. Торт-салат поместить в прохладное место на 1 час, после чего подать на стол.

Совет:

Вместо семги в данном салате можно использовать форель, гольца или лосося.

Торт-салат с рыбой, малосольными огурцами и яблоками

Ингредиенты:
350 г филе лосося
4 сваренных вкрутую яйца
200 г белой части лука-порея
300 г яблок
400 г картофеля
200 г малосольных огурцов
150 г жирной сметаны
150 г йогурта или майонеза
2 ломтика ржаного хлеба
40 мл растительного масла
Зелень укропа, черный молотый перец, сушеный молотый чеснок, сушеный молотый хрен и соль по вкусу

Для украшения
200 г огурцов

1. Рыбное филе натереть солью и сушеным чесноком, обжарить в растительном масле с двух сторон. Картофель отварить. Хлеб нарезать маленькими кубиками и подрумянить на сухой сковороде.

2. Лук-порей и укроп, оставив несколько веточек для украшения, мелко нарубить. Картофель, малосольные огурцы, яблоки и яйца нашинковать. Филе лосося нарезать.

3. Используя разъемную форму для выпечки, выложить слои салата в такой последовательности: половина картофеля, лосось,

лук-порей, зелень укропа, яблоки, яйца, сухарики, огурцы, оставшийся картофель. Каждый слой поочередно смазать сметаной и майонезом или йогуртом, посолить (кроме слоя огурцов), поперчить и посыпать хреном.

4. У формы снять бортики, промазать боковую часть торта сметаной. Верх украсить тонкими пластинками свежих огурцов и веточками укропа. На 1–2 часа поместить торт в прохладное место для пропитывания, после чего подать на стол.

Совет:

Если в данном блюде использовать соленые огурцы, то солить остальные слои не нужно.

Торт-салат с лососем и блинчиками

Ингредиенты:
400 г сливочного сыра
200 г малосольного филе лосося
200 г вареных креветок
300 г сладкого перца
100 г сливочного масла
10 мл лимонного сока
2 авокадо
5 блинчиков
20 мл растительного масла
Соль по вкусу

Для украшения
Огурец
Консервированные маслины без косточек
Пармезан

1. Мелко нарезать креветки и филе лосося. Перец смазать растительным маслом, выложить на противень и испечь в духовке, снять кожицу, удалить семена и нарезать полосками. Натереть на терке пармезан.

2. Размять авокадо, сбрызнуть лимонным соком и посолить.

3. Сформовать торт-салат, выкладывая на блюдо ингредиенты слоями: блинчик, смазанный сливочным маслом, сладкий перец; блинчик, смазанный третью сливочного сыра, лосось; половина сладкого перца; блинчик, смазанный третью сливочного сыра, авокадо; оставшийся сладкий перец; блинчик, смазанный небольшим количеством сыра, креветки и снова блинчик.

4. Обмазать торт-салат оставшимся сливочным сыром,

посыпать пармезаном, украсить маслинами и огуречными лентами.

Совет:

Если хочется сделать торт-салат более высоким, то количество ингредиентов следует удвоить.

Торт-салат бутербродный с лососем

Ингредиенты:
400 г малосольного филе лосося
400 г пшеничного хлеба
100 г репчатого лука
100 г моркови
100 г консервированной печени трески
60 мл растительного масла
500 г майонеза
4 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Малосольный огурец
Грецкие орехи
Яйца, сваренные вкрутую
Зелень петрушки

1. Разрезать хлеб вдоль на 4 пласта. Измельчить яйца. Натереть морковь на терке. Нарезать рыбу мелкими кубиками, печень размять. Нашинковать репчатый лук, спассеровать его в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и жарить 5 минут, остудить.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: хлеб, рыба, хлеб, овощи с печенью, хлеб, яйца, хлеб, смазывая каждый корж майонезом и оставив небольшое его количество для украшения.

3. Положить на торт-салат небольшой гнет и поместить в

холодильник на 6–8 часов.

4. Перед подачей обмазать салат оставшимся майонезом, посыпать измельченными грецкими орехами, украсить кружочками яиц и огурца, зеленью петрушки.

Совет:

Отличительная особенность этого торта-салата в том, что есть возможность экспериментировать с начинками. При этом желательно, чтобы они сочетались по вкусу и различались по цвету.

Торт-салат с форелью и грецкими орехами

Ингредиенты:
350 г филе форели (слабосоленой)
200 г сыра твердых сортов
150 г вареной моркови
150 г грецких орехов
100 мл натурального йогурта
30 г дижонской горчицы
20 мл лимонного сока
5 сваренных вкрутую яиц
Соль по вкусу

Для украшения
Сваренные вкрутую перепелиные яйца
Красная икра
Огурцы
Помидоры красного, зеленого и желтого цветов
Отварные очищенные креветки
Сладкий перец
Виноград
Зелень шпината и петрушки
Киви
Рулетики из ветчины с мягким сыром

1. Форель нарезать тонкими ломтиками. По отдельности натереть на терке орехи, морковь, сыр, яичные белки и желтки.
2. Соединить лимонный сок, горчицу, соль и йогурт, перемешать.
3. Сформовать салат, выкладывая продукты в такой

последовательности: сыр, орехи, рыба, морковь, белки, желтки и поливая слои небольшим количеством заправки. Верх торта покрыть ломтиками рыбы.

4. Готовый салат подать на подносе, украсив кружочками яиц, выложив на них немного красной икры, креветками, ломтиками помидоров, очищенных огурцов, киви, виноградом, кольцами сладкого перца, цветами из зеленых и желтых помидоров, рулетиками и зеленью петрушки и шпината.

Совет:

Вкус торта-салата с форелью станет еще более насыщенным, если слегка подсушить орехи на сковороде без масла.

Торт-салат с семгой и креветками

Ингредиенты:
500 г слабосоленого филе семги
500 г майонеза
300 г креветок в рассоле
200 г сыра твердых сортов
200 г отварного картофеля
100 г зеленого лука
5—6 сваренных вкрутую яиц

Для украшения
Креветки
Огурцы
Сыр твердых сортов
Ветчина
Помидоры черри
Отварные перепелиные яйца
Виноград
Лимон
Очищенные от кожицы дольки мандаринов
Листья салата
Зелень укропа

1. По отдельности натереть на терке картофель, белки, желтки и сыр. Нарезать семгу мелкими кусочками. Нашинковать зеленый лук.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты в такой последовательности: картофель, рыба, сыр, желтки, креветки, белки и зеленый лук, обильно смазывая каждый слой майонезом (оставив 150 г).

3. Оставшимся майонезом обмазать боковые поверхности

торта-салата, украсить его креветками, кружочками яиц, ломтиками помидоров и ветчины, свернутой в виде бутонов, а также спиральками из огурцов и лимонов, насаженными на шпажки виноградинами и ломтиками сыра, зеленью укропа, листовым салатом и дольками мандаринов.

Совет:

Чтобы сделать спиральки из огурца и лимона, надо нарезать их кружочками, сделать на каждом надрез с одной стороны до середины и развернуть концы в противоположные стороны.

Торт-салат с семгой, икрой и овощами

Ингредиенты:
400 г малосольного филе семги
250 г сметаны
250 г майонеза
200 г картофеля
200 г моркови
6 сваренных вкрутую яиц
100 г зеленого лука
Панировочные сухари и соль по вкусу

Для украшения
Красная икра
Черная икра
Отварные очищенные креветки

1. Отварить картофель и морковь и по отдельности нарезать их мелкими кубиками. Аналогично поступить с яйцами. Зеленый лук нарубить. Нарезать рыбу мелкими кубиками. Соединить сметану с майонезом, посолить и перемешать.

2. Небольшое количество майонеза соединить с панировочными сухарями. Полученной массой облепить дно и бортики разъемной формы.

3. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты в такой последовательности: картофель, семга, морковь, яйца, зеленый лук и смазывая каждый слой сметанно-майонезной смесью. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей украсить его черной и красной икрой, а также креветками.

Совет:

Есть другой вариант этого салата: вместо рыбы можно взять кальмары и красную икру, а картофель заменить рисом.

Торт-салат с семгой, пармезаном и яйцами

Ингредиенты:
400 г малосольного филе семги
200 г пармезана
200 г яблок
400 г майонеза
5 сваренных вкрутую яиц
200 г отварного картофеля
100 г репчатого лука
Зелень укропа по вкусу

1. Рыбу измельчить, перемешать с частью майонеза. Укроп и лук нарубить. Натереть на крупной терке яйца, картофель, сыр и яблоки. Соединить все с оставшимся майонезом. Добавить лук и укроп и хорошо перемешать.

2. Используя форму для выпечки, дно и бортики выложить небольшим слоем овощной массы, затем на дне распределить немного рыбы, на нее поместить слой овощной массы, снова слой рыбы и покрыть его оставшейся овощной массой. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа.

Совет:

Чтобы торт-салат не утратил своей формы, необходимо тщательно уплотнять каждый слой.

Торт-салат с семгой и апельсинами

Ингредиенты:
400 г малосольной семги
200 г креветок (консервированных)
200 г бананов
200 г кукурузы (консервированной)
200 г майонеза
100 г сливочного сыра
100 мл воды
15 г желатина
5 сваренных вкрутую яиц
Зеленый лук и соль по вкусу

Для украшения
Апельсины

1. Залить желатин водой, оставить до набухания, затем довести до кипения, соединить со сливочным сыром и майонезом, посолить, перемешать.

2. Нарезать рыбу мелкими кубиками. Натереть на терке яйца. Слить с кукурузы и креветок маринад. Нарезать апельсины кружочками.

3. Сформовать торт-салат в миске, обернутой пищевой пленкой. Смазать стенки посуды частью сырно-майонезного крема, разложить апельсины, заполняя промежутки между ними ломтиками бананов и рубленым луком, далее выложить остальные ингредиенты слоями в такой последовательности: рыба, яйца, креветки, кукуруза, смазывая слои оставшимся кремом. Поместить торт-салат в холодильник на 2–3 часа. Перед

подачей перевернуть миску на блюдо и снять с салата пленку.

Совет:

Чтобы при выкладывании торт-салат не деформировался, миску с ним надо на несколько секунд поместить в горячую воду.

Торт-салат с семгой, красной икрой и оливками

Ингредиенты:
300 г малосольной семги
200 г крабового мяса
200 г майонеза
200 г натурального йогурта
200 г вареного картофеля
200 г консервированной кукурузы
30 г зеленого лука
20 г зелени петрушки
5 сваренных вкрутую яиц

Для украшения
Консервированные оливки без косточек
Красная икра

1. Нарезать рыбу, яйца и картофель мелкими кубиками. Нашинковать зеленый лук и петрушку.
2. Размять крабовое мясо вилкой. Откинуть кукурузу на дуршлаг. Соединить майонез с йогуртом, разделить на три части, две из которых по отдельности смешать с картофелем и зеленым луком, крабовым мясом и петрушкой.
3. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в разъемную форму в такой последовательности: картофель, кукуруза, семга, оставшаяся майонезная смесь, крабовое мясо с зеленью, яйца. Поместить салат в холодильник на 1 час.
4. Перед подачей украсить его оливками, нарезанными

колечками, и красной икрой.

Совет:

Состав данного салата допускает эксперименты с ингредиентами: например, вместо зелени можно взять авокадо или огурец, вместо картофеля – рис и т. д.

Торт-салат с отварным тунцом

Ингредиенты:
500 г тунца
300 г майонеза
100 г картофеля
100 г моркови
100 г свеклы
40 мл растительного масла
40 мл лимонного сока
40 мл воды
Лавровый лист, душистый перец горошком и соль по вкусу

Для украшения
Яйца

1. Сварить картофель, морковь и свеклу, по отдельности натереть их на терке. Рыбу отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и душистого перца, очистить от костей, нарезать небольшими кусочками.

2. Для приготовления заправки соединить воду, лимонный сок и растительное масло, посолить, перемешать.

3. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: рыба, картофель, морковь, свекла, поливая слои небольшим количеством заправки и смазывая майонезом. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей украсить его сваренными вкрутую и натертыми на терке яйцами.

Совет:

Вкус салата станет более изысканным, если в качестве последнего слоя использовать натертый на мелкой терке сыр.

Торт-салат с красной рыбой и сливочным маслом

Ингредиенты:
400 г малосольной горбуши
300 г майонеза
300 г отварного картофеля 250 г сыра твердых сортов
100 г репчатого лука
100 г сливочного масла
5 сваренных вкрутую яиц

Для украшения
Лимон
Огурцы
Помидоры
Сыр твердых сортов
Отварные очищенные креветки
Ветчина
Зелень укропа
Физалис
Виноград
Сваренное вкрутую яйцо

1. Мелко нарезать рыбу и репчатый лук. По отдельности натереть на терке сыр, белки и желтки. Тонко нарезать ветчину.

2. Сформовать салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: ломтики тонко нарезанной ветчины, сыр, половина рыбы, майонез, репчатый лук, оставшаяся рыба, майонез, желтки. Обмазать торт смесью яичных белков и сливочного масла и поместить в холодильник на 2–3 часа.

3. Готовое блюдо по бокам украсить тонкими кружочками огурцов, а сверху – ломтиками помидоров и яйца, свернутыми в

трубочку ломтиками сыра, пластинками огурца, креветками, тонко нарезанной ветчиной, кружочком лимона, физалисом, виноградом и зеленью укропа.

Совет:

По желанию в салат можно добавить измельченный соленый огурец.

Торт-салат с горбушей и овощами

Ингредиенты:
300 г филе малосольной горбуши
200 г картофеля
200 г свеклы
100 г моркови
100 г репчатого лука
100 г сыра твердых сортов
350 г майонеза
50 г чеснока
Соль по вкусу

Для украшения
Сваренные вкрутую яйца
Зелень петрушки

1. Сварить картофель, свеклу и морковь, остудить и по отдельности натереть на терке.

2. Нарезать рыбу мелкими кубиками. Нашинковать лук. Пропустить чеснок через чеснокодавилку, соединить со свеклой и перемешать.

3. Измельчить сыр, соединить с морковью. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: картофель, рыба, лук, свекла с чесноком, морковь с сыром, смазывая каждый слой майонезом (оставить 50 г для украшения). Поместить его в холодильник на 1–2 часа.

4. Перед подачей смазать салат оставшимся майонезом, посыпать натертыми на терке яйцами и украсить листиками

петрушки.

Совет:

Репчатый лук не будет перебивать вкус других ингредиентов, если его замариновать в уксусе или хотя бы промыть холодной водой.

Торт-салат с сельдью и овощами

Ингредиенты:
300 г малосольного филе сельди
400 г майонеза
300 г свеклы
200 г моркови
200 г картофеля
200 г сыра твердых сортов
20 г желатина
Соль по вкусу

Для украшения
Яйца
Зелень петрушки

1. Залить желатин холодной водой. Когда он набухнет, довести его до кипения, процедить и смешать с майонезом. Сварить яйца, картофель, морковь и свеклу, остудить, натереть на терке и по отдельности соединить с майонезом. Измельчить сыр и желтки. Нарезать рыбу мелкими кусочками.

2. Сформовать салат на пищевой пленке, расстеленной на рабочей поверхности, выложив ингредиенты прямоугольными пластами в такой последовательности: свекла, морковь, картофель, сыр, сельдь. Соединить края пленки и поместить салат в холодильник на 4 часа. Перед подачей посыпать его желтками, украсить цветочками, вырезанными из белков (в качестве серединки положить по капле окрашенного свеклой майонеза), и листиками петрушки.

Совет:

Чтобы свернуть салат рулетом, надо, чтобы каждый последующий слой был немного меньше предыдущего.

Торт-салат с сельдью и морской капустой

Ингредиенты:
200 г филе малосольной сельди
200 г морской капусты (консервированной)
200 г свеклы
150 г картофеля
150 г моркови
150 г репчатого лука
20 мл растительного масла
400 г майонеза
20 мл яблочного уксуса
Сахар, молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Консервированный зеленый горошек
Зелень петрушки

1. По отдельности завернуть в фольгу картофель, морковь и свеклу, испечь в духовке, остудить и натереть на терке. Нашинковать лук, залить его маринадом из растительного масла, яблочного уксуса, сахара, соли и перца на 20 минут, затем откинуть на дуршлаг. Нарезать сельдь мелкими кусочками. Слить жидкость с морской капусты, промыть ее холодной водой и измельчить.

2. Сформовать салат на овальном блюде, придавая форму рыбы. Выкладывать ингредиенты в такой последовательности: картофель, морская капуста, морковь, рыба, лук, свекла, смазывая

каждый слой майонезом. Поместить торт-салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей украсить его зеленым горошком, имитируя чешую, глаза и рот рыбы, и листиками петрушки в качестве плавников и хвоста.

Торт-салат с сельдью и шампиньонами

Ингредиенты:
300 г филе малосольной сельди
300 г шампиньонов
200 г картофеля
200 г моркови
200 г свеклы
100 г репчатого лука
100 г ядер грецких орехов
400 г майонеза
50 мл растительного масла
Молотый черный перец и соль по вкусу

1. Нарезать рыбу и шампиньоны мелкими кубиками. Сварить картофель, морковь, свеклу в подсоленной воде, остудить и по отдельности натереть на терке.

2. Нашинковать репчатый лук, спассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, жарить 5–7 минут и остудить.

3. Пропустить грецкие орехи через мясорубку, соединить с майонезом и черным перцем, перемешать.

4. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: картофель, сельдь, репчатый лук с грибами, морковь, свекла и смазывая каждый слой майонезом. Поместить его в холодильник на 1–2 часа, затем подать на стол.

Совет:

Следует положить обжаренные грибы с луком на салфетку, чтобы стекло лишнее масло.

Торт-салат бутербродный с сельдью и сыром

Ингредиенты:
200 г сливочного сыра
200 г майонеза
300 г сухариков
200 г филе малосольной сельди
150 г свеклы
150 г моркови
100 г репчатого лука
100 г сливочного масла
Соль по вкусу

Для украшения
Сельдь
Зелень укропа
Зеленый лук

1. Измельчить сухарики, добавить половину размягченного сливочного масла, перемешать, положить слоем в разъемную форму, предварительно застеленную бумагой для выпечки, и уплотнить.

2. Мелко нарезать филе рыбы и положить на сухарики. Нашинковать репчатый лук, спассеровать его в оставшемся масле до золотистого цвета, остудить и распределить на рыбе.

3. Сварить морковь и свеклу, остудить, по отдельности натереть на терке. Выложить овощи на лук. Каждый слой

смазывать смесью сливочного сыра с майонезом, оставив немного для украшения, при необходимости подсаливать. Поместить торт-салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей украсить его разводами из майонезной смеси, ломтиком сельди, веточкой укропа и посыпать измельченным зеленым луком.

Совет:

Обогатить вкус этого торта-салата можно, введя в него грибы, обжаренные с луком.

Торт-салат с копченой скумбрией и овощами

Ингредиенты:
500 г филе копченой скумбрии
400 г майонеза
300 г консервированной кукурузы
200 г свеклы
200 г моркови
200 г репчатого лука
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Сваренные вкрутую яйца
Отварная свекла

1. Нарезать рыбу мелкими кубиками. Сварить свеклу и морковь, остудить, по отдельности натереть на крупной терке. Нашинковать репчатый лук, залить кипятком на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Слить жидкость с кукурузы.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: рыба, лук, свекла, кукуруза, морковь, смазывая слои майонезом (300 г) и при необходимости посыпая солью и молотым перцем.

3. Обмазать салат оставшимся майонезом, украсить измельченными яйцами и полосками свеклы, разложенными радиально. Поместить салат в холодильник на 2–3 часа.

Совет:

Чтобы вареная свекла не окрасила все слои, нужно отдельно заправить ее майонезом и потом ввести в салат.

Торт-салат с кальмарами, яйцами и сыром

Ингредиенты:
400 г кальмаров
300 г майонеза
200 г сыра твердых сортов
5 сваренных вкрутую яиц
200 г мяса криля
Соль по вкусу

Для украшения
Лайм
Помидоры черри
Базилик

1. Отварить кальмаров в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Натереть сыр и яйца на терке.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: кальмары, половина сыра, мясо криля, яйца, оставшийся сыр и смазывая каждый слой, кроме последнего, майонезом. Поместить его в холодильник на 2 часа.

3. Перед подачей украсить торт-салат кружочками лайма, помидорами черри и веточками базилика.

Совет:

Чтобы кальмары получились мягкими, их надо правильно сварить. Есть разные способы, один из них такой: положить в воду соль, лавровый лист, перец горошком, довести ее до кипения, погрузить кальмаров и

вынуть их, как только она снова закипит.

Торт-салат с креветками и ананасом

Ингредиенты:
300 г вареных креветок
200 г консервированных кальмаров
100 г ананаса
100 г огурцов
50 г зеленого лука
5 сваренных вкрутую яиц
500 г майонеза
5 слоеных коржей
Соль по вкусу

Для украшения
Лимон
Помидоры черри
Огурцы
Листовой салат
Вареные креветки
Зелень укропа
Перепелиные яйца
Консервированные маслины без косточек

1. Мелко нарезанные огурцы, ананас, кальмары, зеленый лук, яйца и креветки по отдельности соединить с майонезом (оставив 100 г для украшения), если потребуется, посолить. Сформовать торт-салат, перекладывая слоеные коржи начинками. Смазать боковые поверхности и верх майонезом, поместить в холодильник на 1–2 часа.

2. Перед подачей обложить бока торта-салата кружочками

огурцов, по краям выложить половинки перепелиных яиц, украсить центр листовым салатом и распределить на нем креветки, вертушки из огурцов и лимона, ломтики помидоров черри, укроп и маслины.

Совет:

Слоеные коржи можно заменить вафельными, листовым лавашом или хлебом для тостов.

Торт-салат с креветками и овощами

Ингредиенты:
250 г креветок
250 г малосольной сельди
200 г майонеза
200 г сметаны
100 г картофеля
100 г моркови
100 г свеклы
100 мл воды
10 г желатина
Лавровый лист, черный перец горошком и соль по вкусу

Для украшения
Руккола
Помидоры черри

1. Сварить креветки в подсоленной воде с лавровым листом и перцем горошком, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить, нарезать вместе с сельдью небольшими кусочками и перемешать. Залить желатин водой, оставить до набухания, затем довести до кипения, процедить, остудить, соединить со сметаной и майонезом, перемешать. Сварить картофель, свеклу и морковь, по отдельности натереть их на терке.

2. Застелить разъемную форму пищевой пленкой и сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой

последовательности: креветки с сельдью, картофель, морковь, свекла, смазывая каждый слой сметанно-желатиновой смесью. Украсить его помидорами черри, предварительно сняв с них кожицу, листьями рукколы и поместить в холодильник на 1 час.

Торт-салат с крабовыми палочками и овощами

Ингредиенты:
400 г крабовых палочек
200 г майонеза
200 г сметаны
6 сваренных вкрутую яиц
200 г моркови
50 г чеснока
50 г горчицы
Соль по вкусу

Для украшения
Сладкий перец
Отварные креветки
Сваренные вкрутую яйца
Огурцы

1. Сварить морковь и натереть ее на терке. Измельчить крабовые палочки. Пропустить чеснок через чеснокодавилку, соединить со сметаной, майонезом и горчицей, перемешать. Яйца нарубить.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты в такой последовательности: половина крабовых палочек, моркови, яиц и

смазывая каждый слой майонезно-сметанной смесью, затем повторить слои. Поместить салат в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей украсить его ломтиками яиц и огурцов, креветками, спиральками из огурцов и мелко нарезанным сладким перцем.

Совет:

Изюминкой торта-салата может стать крабовое мясо, использованное вместо крабовых палочек.

Торт-салат с крабовыми палочками и желе

Ингредиенты:
400 г крабовых палочек
400 г майонеза
400 г сливочного сыра
400 г филе малосольной горбуши
3 круглых коржа
2 сваренных вкрутую яйца

Для украшения
Крабовые палочки
Отварные креветки
Помидор
Огурец
Зелень петрушки
Кресс-салат
Сыр твердых сортов
Сушеный укроп
Листовой салат

Лимон
Черная икра
Рыбное желе

1. Нарезать кубиками горбушу и крабовые палочки. Размять яйца вилкой, соединить с майонезом и сыром, перемешать получившийся соус. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности в разъемную форму: корж, соус, крабовые палочки, корж, рыба, соус, корж, соус. Чтобы салат пропитался, оставить его при комнатной температуре на несколько часов.

2. Прежде чем поместить торт-салат в холодильник, украсить его цветком из ломтиков крабовых палочек, огурца, помидора, креветок, листиков петрушки, положив в центр кружочек лимона с черной икрой, и залить рыбным желе. Перед подачей удалить разъемную форму, переложить торт-салат на листья салата, посыпать боковые стороны натертым на терке сыром, смешанным с сушеным укропом, и украсить кресс-салатом.

Совет:

Для приготовления желе добавить в холодный рыбный бульон (200 мл) лимонную кислоту (5 мл) и желатин (7 г). Когда последний набухнет, довести бульон до кипения и процедить.

Торт-салат с имбирем и крабовым мясом

Ингредиенты:
400 г сливочного сыра
200 г маринованного имбиря
200 г крабового мяса
200 г соленых крекеров

Для украшения
Грецкие орехи
Листовой салат

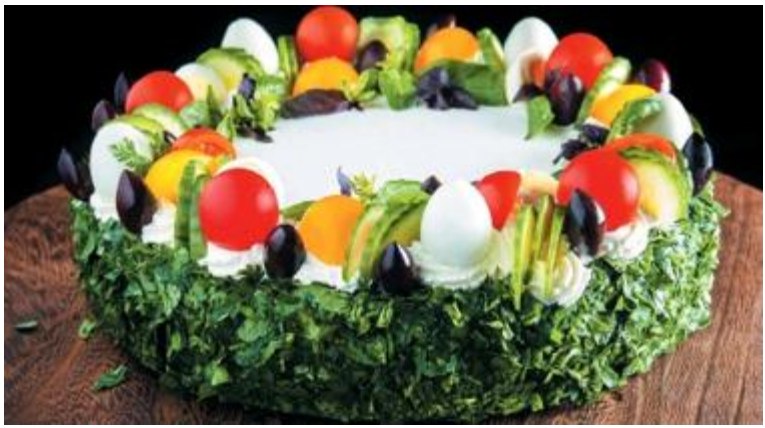
1. Натереть на мелкой терке имбирь. Измельчить крабовое мясо, соединить с 200 г сливочного сыра и перемешать.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: половина имбиря, крабовое мясо, оставшийся имбирь, сливочный сыр (100 г), крекеры, сливочный сыр (100 г). Украсить его измельченными грецкими орехами и подать с листовым салатом.

Совет:

Количество отдельных ингредиентов может быть изменено в ту или иную сторону. Например, тем, кто не любит острых блюд, допускается сделать два слоя из крабового мяса и один – из имбиря.

Торт-салат со шпротами и зеленью



Ингредиенты:
2 банки шпрот в масле
8 сваренных вкрутую куриных яиц
400 г моркови
300 г репчатого лука
300 г лука-порея
300 г картофеля
400 г майонеза
Соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки
Перепелиные яйца
Красные и желтые помидоры черри
Огурцы
Консервированные маслины без косточек
Фиолетовый и зеленый базилик
Маскарпоне

1. Картофель и морковь отварить, очистить и натереть на крупной терке. Яйца нарубить. Лук-порей нарезать тонкими кольцами, репчатый лук – мелкими кубиками. Шпроты хорошо размять.

2. В разъемную форму для выпечки выложить половину шпрот, затем лук-порей, половину яиц, моркови, репчатого лука и картофеля. Каждый слой посолить и промазать майонезом, уплотняя все ложкой.

3. Затем слои повторить в указанной последовательности.

Далее снять бортики формы, боковую часть торта смазать майонезом, а верх – маскарпоне, по краю украсить торт сырными завитушками, выполненными с помощью кондитерского шприца.

4. Боковую часть салата обсыпать рубленой зеленью петрушки, а верх торта по кругу украсить половинками и целыми сваренными вкрутую перепелиными яйцами, маслинами, целыми и разрезанными пополам помидорами черри, тонкими ломтиками огурцов и зеленью базилика.

Совет:

Чтобы не ждать, когда салат пропитается, каждый ингредиент можно смешать с майонезом в отдельной миске, а затем уже использовать его для формовки торта.

Торт-салат с консервированной сайрой и овощами

Ингредиенты:
150 г консервированной сайры
100 г майонеза
100 г картофеля
100 г моркови
50 г репчатого лука
2 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Яичные желтки
Зеленый лук
Зелень петрушки

1. Сварить картофель и морковь в подсоленной воде, остудить и нарезать мелкими кубиками.
2. Рыбу размять вилкой. Нашинковать репчатый лук. По отдельности натереть на терке белки и желтки.
3. Сформовать торт-салат порционно, установив на тарелке сервировочное кольцо.
4. Выложить ингредиенты в такой последовательности: картофель, морковь, лук, сайра, белки. Каждый слой покрыть сеточкой из майонеза. Украсить салат желтками, измельченным зеленым луком и веточками петрушки.

Совет:

При желании в этот торт-салат можно добавить слой из шампиньонов, обжаренных с луком.

Торт-салат блинный с тунцом

Ингредиенты:
600 г творожного сыра
400 г тунца (консервированного)
150 г сыра твердых сортов
150 г вареной моркови
4 сваренных вкрутую яйца
6 блинчиков
Листовой салат и соль по вкусу

Для украшения
Листья молодой белокочанной капусты
Сваренные вкрутую яйца
Вареная морковь
Консервированные маслины без косточек
Базилик

1. По отдельности натереть на терке морковь, твердый сыр и яйца. Размять вилкой рыбу.

2. Сформовать торт-салат, смазывая каждый блинчик творожным сыром (100 г оставить для украшения) и перемежая начинками в такой последовательности: яйца, половина тунца, натертый сыр, листики салата, морковь, оставшийся тунец.

3. Обмазать торт оставшимся сыром, обложить его с краев листиками капусты, выложить бордюр из маслин, нарезанных колечками, остальную поверхность покрыть кружочками моркови, центр украсить половинками яиц и листиками базилика.

Совет:

Для этого салата подойдет любой мягкий сыр – маскарпоне, рикотта, сливочный «Филадельфия» и др.

Торт-салат с консервированным тунцом

Ингредиенты:
300 г тунца (консервированного)
300 г майонеза
200 г огурцов
150 г сыра твердых сортов

Для украшения
Помидоры черри
Салатная зелень
Соевый соус

1. Слив с консервов жидкость, рыбу измельчить с помощью блендера. Натереть на терке сыр. Нарезать огурцы тонкой соломкой.

2. Сформовать торт-салат вокруг стакана, выкладывая продукты в такой последовательности: огурцы, сыр, покрывая каждый слой небольшим количеством майонеза. Извлечь стакан и выложить последний слой из рыбы.

3. Готовый салат окружить зеленью и ломтиками помидоров, углубление в салате также заполнить нарезанными помидорами и зеленью, а на слой рыбы нанести полосы соевого соуса.

Совет:

В салаты с тунцом, в том числе консервированным, не следует включать много ингредиентов, иначе они

перебьют вкус рыбы.

Торт-салат с консервированным тунцом и овощами

Ингредиенты:
150 г тунца (консервированного)
150 г сыра фета
150 г яблока
100 г репчатого лука
100 г шпината
80 мл оливкового масла
40 мл лимонного сока
100 г сметаны
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Отварные креветки
Зелень укропа и петрушки
Жареное филе красной рыбы
Рыбный соус

1. Слить с консервов жидкость, нарезать рыбу кусочками. Репчатый лук нарезать кольцами, сыр и яблоко – кубиками. Шпинат нарубить.

2. Соединить оливковое масло с лимонным соком и сметаной, посолить, поперчить и перемешать.

3. Сформовать торт-салат, смешав подготовленные ингредиенты, в разъемной форме и поместить в холодильник на 2 часа.

4. Готовое блюдо извлечь из формы, украсить креветками, зеленью и подать с жареным филе красной рыбы и соусом.

Совет:

Салат следует сразу подать на стол, иначе овощи пустят сок, что испортит его внешний вид.

Торт-салат с консервированным лососем

Ингредиенты:
300 г консервированного лосося
300 г свеклы
200 г моркови
300 г майонеза
3 сваренных вкрутую яйца
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Зелень укропа
Лимон

1. Сварить морковь и свеклу, остудить, по отдельности натереть на терке. Свеклу слега отжать. Добавить к овощам соль, перец и перемешать. Натереть яйца на терке. Слить жидкость с консервов, размять рыбу вилкой.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: рыба, майонез (70 г), яйца, майонез (70 г), морковь, майонез, свекла. Оставшийся майонез окрасить свекольным соком, покрыть поверхность салата и поместить в холодильник на 1 час. Перед подачей украсить его веточками укропа и вертушками из лимона.

Совет:

Чтобы сделать салат более сытным, его можно дополнить слоем из отварного картофеля или риса.

Торт-салат с рыбным паштетом и овощами

Ингредиенты:
300 г рыбногопаштета
100 г свеклы
100 г моркови
100 г маскарпоне
100 мл воды
100 г сметаны
100 г майонеза
15 г желатина
3 сваренных вкрутую яйца
Соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки

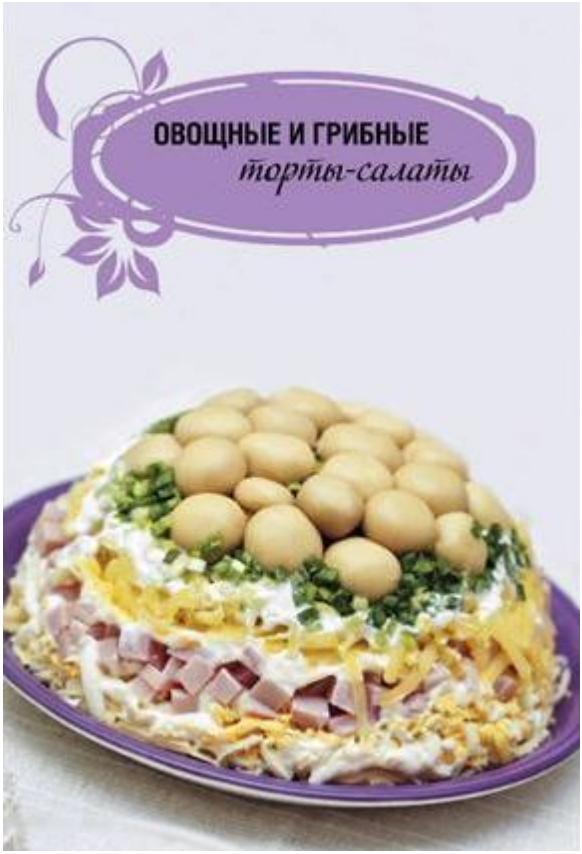
1. Сварить морковь и свеклу, остудить, натереть на терке в разные тарелки. Измельчить белки и желтки. Залить желатин водой, оставить на 40 минут, затем растворить на водяной бане, процедить, соединить со сметаной, майонезом и маскарпоне, предварительно слегка взбитыми венчиком, по отдельности перемешать с ингредиентами салата.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты слоями в форму для кекса в такой последовательности: свекла, морковь, белки, паштет, желтки, тщательно их уплотняя. Поместить его в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей перевернуть форму на блюдо и украсить салат листиками петрушки.

Совет:

Сливочный сыр маскарпоне при длительном взбивании расслаивается.

Овощные и грибные торты-салаты



Торт-салат с овощами и ветчиной

Ингредиенты:
250 г картофеля
250 г свеклы
250 г яблок
200 г зеленого лука
150 г сметаны
150 г майонеза
3 сваренных вкрутую яйца
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
400 г ветчины
200 г салями или сервелата
Листья салата
Помидор черри
50 г маринованной белокочаннойкапусты

1. Сварить картофель и свеклу, остудить и по отдельности натереть на крупной терке. Нашинковать зеленый лук. Нарезать очищенные от кожицы яблоки тонкой соломкой.

2. Соединить сметану и майонез, посолить, поперчить, перемешать. Измельчить яйца.

3. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты ступеньками в такой последовательности: картофель, зеленый лук, яйца, яблоки, свекла, смазывая каждый слой сметанно-

майонезной смесью. Поместить его в холодильник на 2 часа.

4. Готовый салат украсить тонкими ломтиками ветчины, кружочками салями, рублеными листьями салата, капустой и помидором черри.

Торт-салат со свеклой и творогом

Ингредиенты:
200 г свеклы
200 г творога
200 г сметаны
100 г яблока
20 г чеснока
20 г зелени петрушки
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки
Сыр твердых сортов

1. Сварить свеклу, остудить, натереть на терке, посолить, поперчить и соединить с половиной сметаны. Измельчить петрушку. Пропустить чеснок через чеснокодавилку, перемешать с творогом и зеленью. Нарезать очищенное яблоко тонкой соломкой.

2. Сформовать торт-салат в виде сердца, выложив ингредиенты в такой последовательности: творог с чесноком и зеленью, сметана (50 г), яблоко, сметана (50 г). Обмазать верх и боковые стороны салата свеклой и поместить его в холодильник на 1 час. Перед подачей украсить торт-салат натертым на мелкой терке сыром и зеленью петрушки.

Совет

В зависимости от того, какой жирности используется творог, салат можно сделать диетическим в большей или меньшей степени.

Торт-салат со свеклой, морковью и зеленью

Ингредиенты:
200 г свеклы
200 г моркови
100 г зеленого лука
50 г зелени петрушки
50 г зелени укропа
300 г майонеза
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки

1. Сварить морковь и свеклу, остудить, по отдельности натереть на терке и соединить с большей частью майонеза. Нашинковать, укроп, петрушку и зеленый лук добавить оставшийся майонез, перемешать.

2. Сформовать торт-салат с использованием сервировочного кольца, выложив ингредиенты в такой последовательности: морковь, зелень, свекла.

3. Уплотнить каждый слой и поместить салат в холодильник на 30–40 минут. Перед подачей удалить кольцо и украсить торт-салат листиками петрушки.

Совет

Количество слоев в данном торте-салате можно увеличить за счет сыра, яиц, свежих или малосольных огурцов.

Торт-салат со свеклой и зеленым горошком

Ингредиенты:
250 г свеклы
250 г моркови
250 г отварного картофеля
200 г ядер грецких орехов
40 г чеснока
300 г вареной колбасы
300 г майонеза
Консервированный зеленый горошек, молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки
Помидоры красного и желтого цветов

1. Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Сварить свеклу, остудить, натереть на мелкой терке, соединить с чесноком и истолченными грецкими орехами, посолить, поперчить, добавить часть майонеза и перемешать.
2. По отдельности натереть морковь и картофель, смешать их с небольшим количеством майонеза.
3. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: картофель, морковь, свекла.
4. Бортики торта обложить смесью горошка и колбасы. Поместить его в холодильник на 1 час.
5. Перед подачей украсить торт-салат зеленью петрушки,

розочками, выполненными из кожицы помидоров, и узорами из майонеза.

Совет

Замена некоторых ингредиентов другими, например картофеля и чеснока изюмом и сыром, радикально изменит вкус салата.

Торт-салат с овощами и хлопьями миндаля

Ингредиенты:
450 г вареного картофеля
Готовые несладкие коржи для торта
450 г вареной моркови
450 г филе вареной говядины
300 г сметаны
200 г репчатого лука
200 г сыра твердых сортов
80 мл растительного масла
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Хлопья миндаля
Горький шоколад
Сметана

1. По отдельности натереть на терке картофель, морковь и сыр. Нарезать мясо небольшими кусочками.

2. Нашинковать репчатый лук, спассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить мясо, посолить, поперчить, жарить несколько минут и остудить.

3. Разделить сметану на 4 части, соединить с овощами, сыром и мясом.

4. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты на блюдо в такой последовательности: картофель, морковь, мясо с луком, сыр. Каждый слой накрыть коржом.

5. Готовый торт поместить в холодильник на 3 часа. Перед подачей на стол бока обсыпать хлопьями миндаля, верх полить сметаной и украсить растопленным и твердым горьким

шоколадом.

Торт-салат с жареными баклажанами

Ингредиенты:
300 г баклажанов
200 г красного сладкого перца
200 г помидоров
100 г моркови
100 г ядер грецких орехов
100 мл подсолнечного масла
70 мл оливкового масла
70 мл бальзамического уксуса
30 г зелени петрушки
30 г фиолетового базилика
30 г зелени укропа
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Для украшения
Фиолетовый базилик
Зелень укропа
Сладкий перец

1. Нарезать баклажаны брусочками, залить холодной водой с добавлением соли, оставить на 30 минут, затем откинуть на дуршлаг, обжарить в подсолнечном масле частями и выложить на салфетку для удаления излишка жира.

2. Измельчить укроп, петрушку и базилик, перемешать. Сладкий перец нарезать полосками, помидоры – ломтиками, морковь натереть на средней терке.

3. Подсушить орехи на сковороде, нарубить. Соединить оливковое масло с бальзамическим уксусом, посолить, поперчить и перемешать. Разделить все ингредиенты на 3 части.

4. Сформовать салат, выкладывая продукты в такой последовательности: смесь зелени, баклажаны, орехи, сладкий перец, морковь, помидоры, повторить порядок еще 2 раза, поливая каждый слой небольшим количеством заправки. Поместить салат в холодильник на 30 минут.

5. Перед подачей украсить его полосками из сладкого перца, веточками укропа и листиками базилика.

Совет

Нарезанный кубиками или раскрошенный сыр фета привнесет в этот салат греческую нотку и облагородит его вкус.

Торт-салат с баклажанами и сыром

Ингредиенты:
500 г баклажанов
200 г сладкого перца
150 г фиолетового репчатого лука
100 г огурцов
100 мл растительного масла
40 мл винного уксуса
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Сыр твердых сортов

1. Нарезать баклажаны тонкими кружочками, посолить, оставить на 15 минут, затем отжать и обжарить с обеих сторон в половине растительного масла. Огурцы нарезать кружочками, сладкий пререц – ломтиками, репчатый лук – кольцами. Соединить оставшееся масло с уксусом, посолить, поперчить и перемешать.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в следующей последовательности: половина баклажанов, лук, сладкий перец, огурцы, лук, оставшиеся баклажаны, поливая каждый слой небольшим количеством масляно-уксусной заправки. Поместить его в холодильник на 20–30 минут. Перед подачей посыпать салат натертым на терке сыром.

Совет

При желании можно использовать сыр не только для украшения, но и пересыпать им слои торта-салата. Небольшое количество чеснока добавит салату пикантности.

Торт-салат с баклажанами и сухариками

Ингредиенты:
500 г баклажанов
200 мл растительного масла
150 г сладкого перца
150 г помидоров
100 г репчатого лука
100 г вешенок
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Пшеничный хлеб
Чеснок

1. Нарезать баклажаны вдоль тонкими пластами, посолить, оставить на 15 минут, затем отжать, обжарить с обеих сторон в растительном масле, переложить на салфетку, чтобы стек лишний жир, и разделить на 3 части. Помидоры и грибы нарезать ломтиками, сладкий перец – полосками, репчатый лук – кольцами. В том же масле поочередно жарить сладкий перец, грибы, помидоры и репчатый лук, посыпая их солью и молотым перцем и перекладывая на салфетку.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: баклажаны, грибы, лук, баклажаны, помидоры, сладкий перец, баклажаны. Перед подачей салата на стол подсушить в тостере пшеничный хлеб, натереть его чесноком, измельчить в крошку и посыпать верхний слой.

Совет

Пряная зелень (базилик, кинза, сельдерей) будет в этом салате вполне уместной.

Торт-салат с баклажанами и помидорами

Ингредиенты:
500 г баклажанов
200 г помидоров
150 г сыра твердых сортов
70 мл растительного масла
100 г майонеза
5 сваренных вкрутую яиц
Соль по вкусу

Для украшения
Листья салата
Помидоры черри
Огурцы

1. Нарезать баклажаны вдоль тонкими пластами, посолить, оставить на 15 минут, затем отжать, обжарить с обеих сторон в растительном масле и переложить на салфетку. Яйца нарезать крупными ломтиками, помидоры – кружочками. Натереть сыр на терке.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: баклажаны, яйца, помидоры, сыр. Накрыть его тарелкой, сверху положить небольшой гнет и убрать в холодильник на 1 час. Перед подачей обмазать салат майонезом, украсить листьями салата, половинками помидоров черри и

кружочками огурцов.

Совет

Любители острого могут ввести в этот торт-салат перец чили или чеснок, а аппетитного аромата добавит пряная зелень.

Торт-салат из капусты с помидорами

Ингредиенты:
300 г белокочанной капусты
200 г помидоров
200 г сметаны
100 г вареной свеклы
50 г зеленого лука
20 мл лимонного сока
Соль по вкусу

Для украшения
Зелень укропа

1. Нашинковать капусту, полить лимонным соком, посолить и слегка помять руками. Помидоры нарезать ломтиками, свеклу – тонкой соломкой. Измельчить зеленый лук. По отдельности соединить капусту, помидоры и свеклу со сметаной.

2. Сформовать торт-салат, выложив в глубокую миску ингредиенты в такой последовательности: свекла (распределить ее по центру и стенкам посуды), половина капусты, помидоры, лук, оставшаяся капуста. Уплотнить салат и поместить в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей перевернуть миску на блюдо и украсить салат измельченным укропом.

Торт-салат с морковью и шпинатом

Ингредиенты:
300 г вареной моркови
300 г шпината
200 г майонеза
200 г сливочного сыра
100 г зеленого лука
100 г соленых огурцов
100 мл воды
15 г желатина
5 сваренных вкрутую яиц
Куркума и соль по вкусу

Для украшения
Разноцветный сладкий перец

1. Залить желатин водой, оставить до набухания, затем довести до кипения и процедить. Перемешать майонез со сливочным сыром, желатином и куркумой, разделить на 3 части. Нашинковать зеленый лук.

2. Очистить огурцы от семян и нарезать мелкими кубиками. К луку и огурцам добавить одну часть майонезно-сырного соуса.

3. Натереть морковь на мелкой терке, соединить с соусом. По отдельности измельчить желтки и белки. Припустить шпинат в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Сформовать торт-салат, выложив на блюдо ингредиенты в такой последовательности: шпинат, оставшийся соус, морковь, белки, зеленый лук с огурцами, желтки. Поместить его в холодильник на

1–2 часа. Перед подачей посыпать салат кубиками из разноцветного сладкого перца.

Совет

Для придания салату экзотичности вместо огурцов можно использовать авокадо.

Торт-салат с тыквой и помидорами

Ингредиенты:
300 г запеченной тыквы
300 г помидоров
200 г шампиньонов
100 г вареной красной чечевицы
100 г сыра твердых сортов
50 мл растительного масла
3 сваренных вкрутую яйца
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки
Листовой салат
Ядра грецких орехов

1. Нарезать шампиньоны мелкими кубиками, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, добавить чечевицу, перемешать и остудить. По отдельности натереть на терке белки, желтки и сыр. Нарезать помидоры и тыкву ломтиками в виде секторов.

2. Сформовать салат, выложив ингредиенты на блюдо, покрытое листовым салатом, в такой последовательности: грибы, тыква, помидоры, белки, желтки, сыр. Украсить его кудрявой петрушкой и ядрами грецких орехов.

Совет

Салат смотрится особенно эффектно, если выложить его порционно в сервировочное кольцо и подать на индивидуальных тарелках.

Торт-салат с овощами и рисом

Ингредиенты:
200 г вареного риса
200 г помидоров
200 г майонеза
6 сваренных вкрутую яиц
200 г редиса
200 г ветчины
200 г зеленого лука
Соль по вкусу

Для украшения
Вареная морковь
Редис
Помидор
Сваренные вкрутую яйца
Консервированные маслины без косточек
Цедра лимона

1. Яйца очистить, нарубить вместе с зеленым луком и перемешать.

2. Редис, ветчину, помидоры мелко нарезать, по отдельности посолить и смешать с майонезом. Рис также соединить с

майонезом.

3. Сформовать торт-салат в такой последовательности: рис, ветчина, помидоры, редис. Со всех сторон обсыпать его яйцами с луком и украсить цветами из кожицы помидора, вареной моркови, редиса, кружочками яиц и колечками маслин, а также цедрой лимона.

Торт-салат с грибами и зеленым горошком

Ингредиенты:
300 г маринованных шампиньонов
200 г картофеля
150 г консервированного зеленого горошка
150 г сыра твердых сортов
200 г ветчины
150 г моркови
50 г зеленого лука
400 г майонеза
Соль по вкусу

Для украшения
Консервированные маслины без косточек
Огурцы
Отварная морковь

1. Сварить картофель и морковь в подсоленной воде, остудить и натереть на терке. Слить маринад с горошка и шампиньонов. Нарезать грибы тонкой соломкой. Измельчить сыр. Нашинковать зеленый лук.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: картофель, шампиньоны, зеленый лук, морковь, сыр, зеленый горошек, рубленая ветчина и смазывая каждый слой майонезом. Поместить его в холодильник на 1 час.

3. Перед подачей украсить салат цветами из тонких ломтиков моркови с маслинами, а также бантом из тонких пластинок

огурца, уложенным по центру блюда.

Совет

Вариантов данного салата известно много. Например, в нем хорошо «работают» яйца, капуста, огурцы и другие овощи.

Торт-салат с грибами и овощами

Ингредиенты:
200 г сушеных белых грибов
200 г вареного картофеля
150 г вареной моркови
150 г репчатого лука
50 мл растительного масла
20 г чеснока
3 сваренных вкрутую яйца
300 г майонеза
Соль по вкусу

Для украшения
Зелень укропа

1. Залить грибы холодной водой. Когда они набухнут, варить их 30 минут в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и измельчить.

2. Нашинковать репчатый лук, половину спассеровать в растительном масле, добавить грибы. Оставшийся лук промыть холодной водой и отжать. Пропустить чеснок через чеснокодавилку, соединить с майонезом и перемешать. По отдельности натереть на терке картофель, морковь и яйца.

3. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: картофель, жареные грибы, свежий лук, морковь, яйца и смазывая каждый слой сеточкой из майонеза. Поместить его в холодильник на 1 час. Перед подачей украсить салат измельченным укропом.

Совет

При дефиците времени сушеные грибы можно заменить маринованными или солеными.

Теплые торты-салаты

Торт-салат с цукини и сыром

Ингредиенты:
500 г цукини
500 г сыра твердых сортов
200 г колбасы
200 г белой фасоли (консервированной)
20 г чеснока
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

1. Нарезать цукини тонкими кружочками, поперчить и посолить. Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Колбасу измельчить.

2. Натереть сыр на терке, разделить на 4 части. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: половина цукини, чеснок, размятая вилкой фасоль, сыр, колбаса, сыр, оставшиеся цукини, фасоль, сыр, колбаса, цукини.

3. Поместить салат в духовку, разогретую до 180 °С, на несколько минут, чтобы сыр расплавился, после чего подать на стол.

Торт-салат из курицы со сладким перцем

Ингредиенты:
500 г отварного филе курицы
300 г сладкого перца
200 г сыра твердых сортов
200 г соленых огурцов
200 г майонеза
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Базилик

1. Курицу и сладкий перец нарезать соломкой, огурцы – тонкими полукружиями, сыр натереть на мелкой терке.

2. На плоский противень выложить слой курицы, на него – слой сладкого перца, затем снова курица, соленые огурцы, курица, сладкий перец, курица, соленые огурцы, курица. Каждый слой смазать майонезом, поперчить и посолить, кроме слоя с огурцами. Верх торта посыпать сыром.

3. Поместить салат в духовку, разогретую до 180 °С, на 10–12 минут. Подать его в теплом виде, украсив листиками базилика.

Торт-салат с мясным фаршеми гренками

Ингредиенты:
500 г мясного фарша
200 г репчатого лука
200 г помидоров
200 г сыра твердых сортов
30 г чеснока
7 ломтиков пшеничного батона
2 г тимьяна
2 г сладкой паприки
50 мл растительного масла
Молотый черный перец и соль по вкусу

Для украшения
Зелень петрушки
Базилик

1. Слегка обжарить ломтики батона в растительном масле с двух сторон.

2. Нашинковать репчатый лук и чеснок, соединить с фаршем, посолить, поперчить, всыпать тимьян и перемешать.

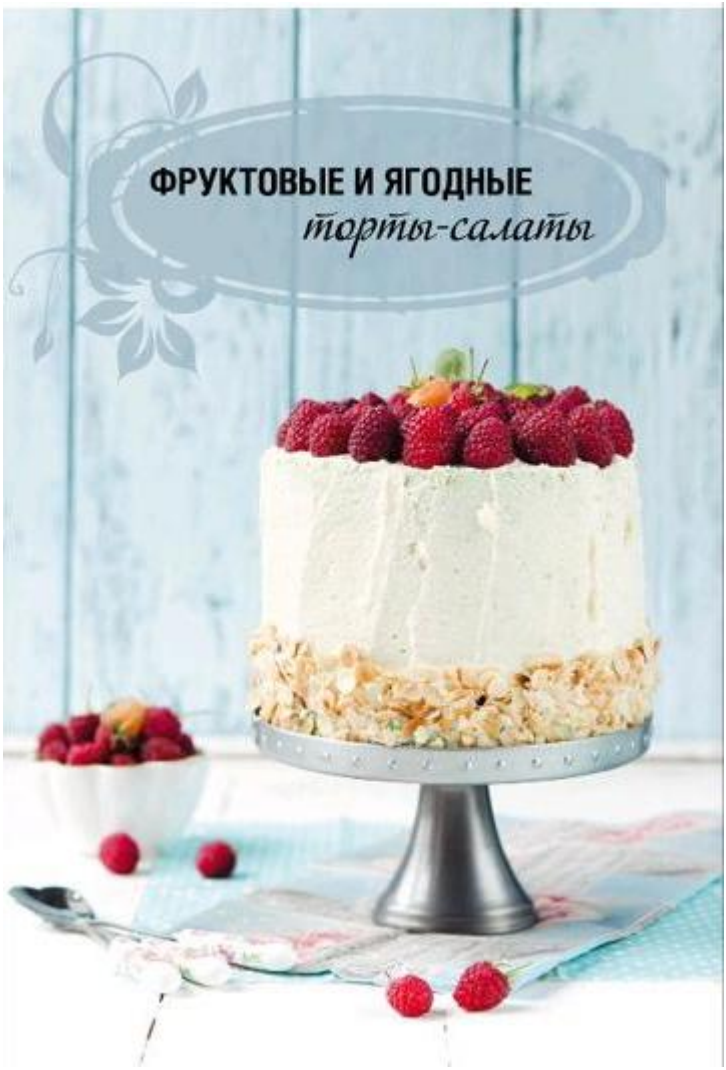
3. Нарезать помидоры ломтиками, посыпать паприкой. Натереть на терке сыр.

4. Сформовать торт-салат в жаропрочном блюде таким образом: выложить по стенкам гренки, заполнить центр фаршем, поместить все в духовку, разогретую до 200 °С, на 45 минут.

5. За 25 минут до готовности распределить по мясу слой помидоров, посыпать их сыром. Подать салат в теплом виде,

украсив листиками базилика и посыпав измельченной петрушкой.

Фруктовые и ягодные торты-салаты



Торт-салат с клубникой и взбитыми сливками

Ингредиенты:
300 г клубники
250 г абрикосов
250 г бананов
250 мл сливок 30 %-ной жирности
250 г сливочного сыра
100 г сахара
Ванильный экстракт по вкусу

Для украшения
Клубника
Темный шоколад
Белый шоколад

1. Нарезать бананы и абрикосы небольшими ломтиками. Разрезать клубнику пополам.

2. Соединить сливочный сыр, сливки, сахар, экстракт ванили и взбить.

3. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: бананы, сливки, абрикосы, сливки, клубника, сливки.

4. Шоколад по отдельности растопить на водяной бане, темным обмазать торт, сверху выложить разрезанные пополам ягоды клубники, верх торта украсить узором из белого шоколада. Поместить его в холодильник на 30 минут.

Совет

Этот торт-салат хорош тем, что комбинация фруктов может быть любой, например яблоко и банан, груша и киви и др.

Торт-салат с клубникой и вишней

Ингредиенты:
500 г клубники
100 г шоколада
200 г сахара
30 мл вишневого сиропа
6 яичных белков

Для украшения
Сердечки из белого и темного шоколада
Клубника

1. Взбить в стойкую пену белки с сахаром, добавить вишневый сироп, перемешать. Натереть шоколад на терке.
2. Сформовать торт, выложив ингредиенты в такой последовательности: половина клубники, шоколад, оставшаяся клубника, покрывая слои взбитыми белками.
3. Перед подачей украсить салат нарезанной мелкими кубиками клубникой и шоколадными сердечками.

Совет

Если такой торт-салат заморозить, то получится нежнейшее клубничное мороженое.

Торт-салат с клубникой и апельсинами

Ингредиенты:
300 г клубники
300 г апельсинов
300 г яблок
200 мл сливок 30 %-ной жирности
200 г маскарпоне
100 г сахарной пудры

Для украшения
Клубника
Сливочный крем

1. Для приготовления крема соединить сливки с маскарпоне и сахарной пудрой, слегка взбить. Нарезать клубнику, яблоки и апельсины небольшими кусочками.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: яблоки, крем, апельсины, крем, клубника. Покрыть его сливочным кремом, украсить клубникой, заполнить промежутки и край элементами из крема, отсаженными из кондитерского шприца.

Совет

Этот торт-салат эффектно смотрится в прозрачных креманках, особенно если через стекло видны фруктовые слои разного цвета.

Торт-салат с клубникой и сгущенным молоком

Ингредиенты:
600 г клубники
300 г сгущенного молока
200 г взбитых сливок
100 г печенья
50 мл лимонного сока
20 г сливочного масла

Для украшения
Клубника
Взбитые сливки

1. Размять клубнику вилкой, соединить со сгущенным молоком, лимонным соком и взбитыми сливками. Измельчить печенье и перемешать с размягченным сливочным маслом.

2. Сформовать салат, выложив ингредиенты в салатник, застеленный пищевой пленкой, в такой последовательности: клубнично-сливочная масса, печенье. Поместить его в холодильник на 6 часов. Перед подачей выложить салат, перевернув, на блюдо, покрыть взбитыми сливками и украсить клубникой.

Совет

Для данного торта-салата можно использовать бисквитный или песочный корж.

Торт-салат с ягодами и сливками

Ингредиенты:
200 г клубники
200 г киви
200 г бананов
200 г орехов кешью
300 г взбитых сливок
100 г желтой сливы

Для украшения
Клубника
Малина
Черника
Семена кунжута

1. Измельчить орехи. Бананы и киви нарезать кружочками, сливу – тонкими ломтиками.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: бананы, сливки, половина орехов, сливки, киви, оставшиеся орехи, сливки, слива. Посыпать верхний слой семенами кунжута. Покрыть торт взбитыми сливками, декорировать ягодами клубники, малины и черники.

Совет

Наличие баллончика со взбитыми сливками значительно сократит время приготовления этого салата.

Торт-салат с инжиром и ягодами

Ингредиенты:
200 г инжира
200 г клубники
100 г манго
150 г взбитых сливок

Для украшения
Клубника
Листовой салат
Листики мяты
Черника
Семена кунжута

1. Инжир нарезать тонкими пластинками, манго – ломтиками. Разрезать клубнику пополам.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты на блюдо с листовым салатом в такой последовательности: взбитые сливки, инжир, манго, клубника. Украсить его листиками мяты, черникой, клубникой, нарезанной веером, и посыпать кунжутом.

Совет

Если данный салат оформить порционно, то желательно подать его с шариками мороженого.

Торт-салат с фруктами и сыром

Ингредиенты:
300 г бананов
300 г яблок
300 г манго
300 г киви
200 г сладкого сливочного сыра
200 г взбитых сливок
Блинчики

Для украшения
Взбитые сливки
Кондитерская посыпка

1. Фрукты очистить и нарезать небольшими ломтиками.
2. Сформовать салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: блинчик, яблоки, бананы, манго, киви, манго, блинчик.
3. Пустоты в каждом слое заполнить сливочным сыром и взбитыми сливками. Верх и бока торта накрыть блинчиками.
4. Центр торта украсить взбитыми сливками и посыпкой.

Торт-салат с фруктами и грецкими орехами

Ингредиенты:
300 г сметаны
100 г сахара
100 г груши
100 г яблока
100 г изюма без косточек
100 г малины
100 г банана

Для украшения
Ядра грецких орехов

1. Нарезать грушу, яблоко и банан мелкими кубиками. Взбить сметану с сахаром.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: груша, банан, яблоко, малина, изюм и смазывая каждый слой сметаной. Украсить его ядрами грецкого ореха.

Совет

Салат будет выглядеть более эффектно, если орехи покрыть карамелью.

Торт-салат с фруктами под сливочным кремом

Ингредиенты:
100 г маскарпоне
100 мл сливок 30 %-ной жирности
100 г апельсина
100 г ананаса
100 г черешни без косточек
100 г зефира
80 г сметаны
40 мл лимонного сока
40 г сахара

Для украшения
Ядра грецких орехов
Сыр твердых сортов
Крекер

1. Взбить сливки. Соединить маскарпоне, сметану, сахар, лимонный сок, добавить сливки и перемешать. Нарезать апельсин, ананас и зефир мелкими кубиками.

2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в виде черепашки в такой последовательности: ананас, зефир, черешня, апельсин и смазывая каждый слой сливочным кремом. Украсить его слоем грецких орехов и сделать голову и хвостик черепашки из крекера, смазанного кремом и посыпанного тертым сыром. Поместить салат в холодильник на 3 часа.

Совет

Торт-салат допускает использование любых фруктов в разных сочетаниях, но, как правило, их должно быть не менее 3 видов.

Торт-салат с фруктами, мороженым и вафлями

Ингредиенты:
500 г сливочного мороженого
100 г вишни без косточек
100 г мандаринов
100 г кураги

Для украшения
Взбитые сливки
Ядра грецких орехов
Вафельные трубочки
Физалис
Вишня
Листики мяты

1. Нарезать мандарины и курагу мелкими кубиками. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: курага, мороженое, нарезанное кубиками, вишня, мороженое, мандарины, мороженое. Поместить его в холодильник.

2. Перед подачей декорировать салат взбитыми сливками и вафельными трубочками, посыпать измельченными орехами, украсить вишней, надрезанным физалисом и листиками мяты.

Совет

Торту-салату можно придать другой вкус и вид, для

чего достаточно использовать вместо сливочного мороженого шоколадное, фруктовое и т. п.

Торт-салат с клубникой и грейпфрутом

Ингредиенты:
200 г клубники
200 г манго
200 г грейпфрута

Для украшения
Кокосовая стружка
Ягоды годжи

1. Нарезать манго, мякоть грейпфрута и клубнику мелкими кубиками.
2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в виде сердца в такой последовательности: грейпфрут, манго, клубника.
3. Украсить торт бордюром из ягод годжи и посыпать центр кокосовой стружкой.

Совет

Если осталось немного ягод клубники, ими можно декорировать и бока торта.

Торт-салат с сухофруктами и рисом

Ингредиенты:
200 г риса
150 г чернослива без косточек
150 г кураги
200 г ванильного йогурта
Сахар и соль по вкусу

Для украшения
Ананас
Вишня

1. Рис отварить в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг и остудить, затем соединить с йогуртом и сахаром и перемешать. Курагу и чернослив залить горячей водой на 15 минут, после чего сухофрукты обсушить.

2. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: рисовая масса, курага вперемешку с черносливом, рисовая масса, курага, рисовая масса, чернослив. Украсить его кружочком ананаса с вишенкой в центре.

Совет

Чтобы вкус салата был более ярким, сухофрукты

можно вымочить в смеси апельсинового сока и коньяка в пропорции 1: 1. Но делать это нужно за 1 неделю до приготовления салата.

Торт-салат со сливками и миндалем

Ингредиенты:
500 г взбитых сливок
200 г черники
200 г ежевики
200 г персиков
200 г белого шоколада

Для украшения
Миндальные лепестки
Темный шоколад
Черешня без косточек

1. Нарезать персики ломтиками. Натереть белый шоколад на терке.
2. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности: черника, персики, ежевика, смазывая сливками и посыпая тертым шоколадом.
3. Посыпать боковые стороны салата подсушенными на сковороде миндальными лепестками, верх украсить черешней, политой растопленным темным шоколадом в виде сеточки.

Совет

Черешню надо слегка утопить в сливках, чтобы на поверхности оказался только один бочок.